

楽健寺天然酵母パン研究会 FACEBOOK

第119号 2019年6月10日発行

ミマモルジュ挨拶

ホテルに宿泊客の様々な相談や
ご要望に応えるコンシェルジュがいる
ように、保育においても様々な
ご要望や悩みがあると思います。

「見守る」+「コンシェルジュ」=
ミマモルジュとして、保育に関する
ご要望にお応えしていけるよう
活動していきます。

株式会社カグヤ 奥山卓矢

楽健寺天然酵母パン研究会

楽健寺（らっけんじ）天然酵母とは、酵母にりんご、にんじん、山芋、
玄米を元にして発酵させた天然酵母のことです。

昨年の9月から、楽健寺酵母という天然酵母をつかったパン作りをはじめ
ました。きっかけは、月に一度行われる会議でクルーが この酵母を使っ
て、作って来てくれたパンに衝撃を受けたことから、
酵母を譲り受け私もはじめました。

そんな中、楽健寺酵母についていろいろと調べていると、
「楽健寺天然酵母パン研究会」なる Facebook を発見しました。

情報交換はもちろん、たくさんの写真付きレシピが公開されています。

お店で売っていてもおかしくないような、パンもたくさん紹介されている
ことにも驚くところですが、何より私自身が驚いたのは、同じ「楽健寺天然
酵母」のはずなのですが、我が家の酵母とはまるで発酵の具合も色も違うの
です！



Facebook で紹介されていた酵母



我が家の酵母

